

# Menu Degustazione

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

Cocotte di zucca e fonduta con  
tartufo nero

PUMPKINS AND FONDUE CHEESE CREAM WITH BLACK TRUFFLE

Tajarin al ragù di salsiccia di  
Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE SAUCE

Tenera di vitello al Barbaresco

VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE

Dolce misto

MIX OF DESSERT

E 38,00 bevande escluse

DRINKS NOT INCLUDED